



Civet de lièvre



Ingrédients :

- 1 lièvre (tiré de l'ouvrage "Nos Grands Mères aux Fourneaux")
- 1.5 litre de vin rouge
- 150 grammes de lard
- 80 grammes de beurre
- 2 oignons
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de vinaigre
- sel et poivre

Facultatif :

- 3 cuillerées de crème
- 1/2 verre à liqueur d'eau de vie, ou mieux, de cognac

Réservez le sang du lièvre après l'avoir vinaigré pour l'empêcher de cailler.

Découpez l'animal et laissez le pendant un jour entier dans une marinade composée de vin, d'oignons, de lard et du bouquet garni.

Donnez au lièvre, entouré de lardons, une belle couleur rousse en le passant au beurre.

Retirez, puis préparez une sauce avec le beurre restant. Liez à la farine ; versez le sang.

Salez et poivrez.

Replongez les morceaux de lièvre qui termineront ainsi leur cuisson à feu doux, pendant une heure et demie environ.

Dressez le civet, accompagné d'une garniture de croûtons.
Au moment de servir, les plus gourmets ajouteront la crème et parfumeront au cognac.

Le choix du sommelier : un auvergnat - pinot de grand millésime, un cabernet chambré ou un côte du Rhône de Grande Sève.